



Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Von den ältesten Reben der Familie Bourgeois

Beschreibung:

Grosser Sancerre, der nach langer Reife auf der Feinhefe in Fässern aus Tronçais- Eiche ausgebaut wurde.

Degustationsnotiz:

(st) Kraftvoll-scheinendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Speil zwischen Frucht und dezenter Säure -nachhaltiges, mineralisches Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Henri Bourgeois
Ausbau:	11 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0505618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren